2026 SAINT-VINCENT TOURNANTE

MARANGES 2026
SAINT-VINCENT TOURNANTE

LA RÉVÉLATION DU GRAND BANQUET !

Gastronomie et vins sont les deux doigts d'une même main. Et s'il y a un moment fort pour en faire la démonstration au cœur d'une **Saint-Vincent Tournante** c'est bien celui du **grand banquet**. L'édition 2026, se prêtera volontiers à l'exercice et nous sommes ravis de vous dévoiler officiellement les contours du **Banquet de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026** !

« ABNÉGATION ET TRANSMISSION AU SERVICE DE L'EXCELLENCE »

Voici une devise que pourrait partager les 4 acteurs principaux de ce grand banquet !

Les vins des Maranges, qui bénéficieront du rôle principal, seront mis en valeur par le concours de 3 figures majeures de la gastronomie locale qui excellent dans leur domaine respectif, parfois bien au-delà des frontières bourguignonnes :

- **Éric Pras**, Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef du restaurant chagnotin triplement étoilé Lameloise
- **La Maison Huez**, incarnée par Quentin Thomas, associé – traiteur gastronomique émérite à Meursault
- **Marie Simon,** créatrice d'arts sucrés et Championne du Monde d'arts sucrés 2018

L'histoire veut que ces 3 destins soient pour partie liés. En effet, Quentin Thomas et Marie Simon ont tous deux officié à une époque dans les cuisines de la **Maison Lameloise** sous la supervision d'Éric Pras, respectivement en qualité de chef de partie et de cheffe pâtissière. Une nouvelle preuve que la transmission est bien au cœur de la gastronomie comme de la viticulture.

L'évènement se tiendra le **samedi 24 janvier 2026**, en soirée, au **Palais des Congrès de Beaune.** Une expérience gastronomique en six services, mettant en lumière l'attrait des cuvées savamment sélectionnées pour des accords parfaits. Comme il est de coutume, le menu, à proprement parler, est tenu secret jusqu'au jour J. Dans cette attente haletante, voici détaillée l'orchestration de ce grand rendez-vous au cœur de l'hiver :

La Maison Huez, au savoir-faire reconnu en termes d'instants gastronomiques à grande échelle, officiera à cette occasion, tout en signant de leur créativité deux plats.

Le chef Éric Pras fera le plaisir et l'honneur d'être l'auteur de deux plats révélateurs de sa cuisine d'exception, que La Bourgogne et le monde entier viennent découvrir et plébisciter au sein du restaurant de la Maison Lameloise.

Enfin, à la suite d'une sélection de fromages bourguignons, c'est l'œuvre de **Marie Simon** qui clôturera le menu en six actes, pour un final en apothéose sucrée.

La soirée sera agrémentée de différentes animations mais également de performances musicales en lien avec le thème de cette 82ème Saint-Vincent Tournante « Les Maranges en musique », lesquelles se poursuivront après le dîner.

La promesse d'une expérience culinaire rare, un moment suspendu où vins et gastronomie de notre chère Bourgogne brilleront à l'unisson pour le plus grand bonheur des convives. Un rendez-vous à ne pas manquer !

LES PLACES POUR CE GRAND BANQUET SONT VENDUES AU TARIF DE 295 € TTC PAR PERSONNE, DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES.

La billetterie est officiellement ouverte et accessible sur le site de l'évènement : www.saintvincent2026.fr

Dans les prochaines pages de ce communiqué de presse sont dressés les portraits, tour à tour, de ces trois artistes de la gastronomie bourguignonne engagés dans cette délicieuse aventure.

ERIC PRAS
LAMELOISE
MICHELIN 2025

L'ORIGINE D'UN MYTHE

La **Maison Lameloise** fut créée en **1921**, en lieu et place du relais de poste de **la ville de Chagny**, par la famille éponyme. Trois générations, Pierre, Jean et Jacques Lameloise, se sont succédées pour construire les fondements d'une institution dont l'histoire ne peut être entièrement dissociée du fameux guide rouge et des amoureux des routes de France.

En effet, l'établissement bénéficie d'un emplacement stratégique sur la **Route Nationale 6** (renommée D906 depuis) qui voyait, à l'époque où prendre la route était une aventure en soi, un grand nombre de voyageurs emprunter cet axe pour rejoindre d'un côté Lyon, la Méditerranée, l'Italie, la Suisse, etc., et de l'autre Paris, la Belgique, le Nord de la France. Tous ces voyageurs trouvaient en Bourgogne **une halte charmante pour le couvert et parfois le gîte**. Ce qui participa à l'avènement de grands noms de la gastronomie bourguignonne, de Saulieu à Tournus en passant par Chagny.

Ainsi, **le Guide Michelin**, ne tarda pas à reconnaître la qualité des tables de la région, et la Maison Lameloise reçut sa première étoile il y a bientôt un siècle : en 1926. Quelques décennies plus tard, c'est la consécration : les fameuses **trois étoiles** lui seront attribuées pour la première fois en 1979.

ÉRIC PRAS & FRÉDÉRIC LAMY, **DEUX DESTINS LIÉS**

Au-delà d'un passé glorieux à faire pâlir les plus grandes tables de l'Hexagone, la Maison Lameloise, c'est aussi **l'histoire plus contemporaine d'une rencontre**, d'un challenge et d'une transition réussie.

En 2008, il est temps pour Jacques Lameloise de préparer l'après. Et c'est en mars de la même année que le jeune chef roannais Éric Pras, au curriculum vitae déjà très convaincant (passé par des maisons de référence : Troisgros, Gagnaire, Loiseau, Meilleur Ouvrier de France en 2004 et bras droit de Régis Marcon avant ce nouveau départ), rejoint l'aventure dans les cuisines de la place d'Armes.

Quelques mois plus tard, c'est une rencontre déterminante qui scellera l'avenir de l'illustre maison : la rencontre, en octobre 2008, entre **Éric Pras et Frédéric Lamy**, chagnotin d'origine, parent des Lameloise, ayant officié chez Paul Bocuse après avoir été diplômé de la prestigieuse école d'hôtellerie de Lausanne.
Les deux hommes échangeront un peu plus d'une heure. Le genre de discussion qui vous accompagne toute votre vie.

L'alchimie des deux personnalités ayant fait son œuvre, c'est dit : **ils relèveront ensemble le défi de racheter et de reprendre cette maison mythique dès l'année suivante**.

Un pari audacieux tant on sait qu'un tel exercice est périlleux, et que la probabilité d'être rétrogradé au Michelin semble proportionnelle au poids de l'histoire d'une telle maison.

Il n'en est rien ! **Depuis maintenant seize ans**, l'excellence se poursuit, bien au-delà même de la distinction gastronomique suprême, pourtant obtenue en 2025 pour la quarante-cinquième fois par l'établissement.
En effet, c'est toute la Bourgogne qui rayonne dans les assiettes de l'adresse chagnotine. Éric Pras séduit, par sa cuisine bien sûr, mais aussi par son humilité, son abnégation et sa remise en question permanente, qui servent la devise de la maison : **« la tradition, c'est innover ! »**. Une condition sine qua non pour continuer à tutoyer l'excellence, selon le chef émérite.

Bien loin des glorieuses années de la RN6, qui jouèrent un rôle clé dans la naissance du mythe, c'est aujourd'hui à une audience pour partie locale et pour partie venue des quatre coins du monde que s'adresse le brillant duo formé par Frédéric Lamy et Éric Pras, accompagnés de leur équipe.

Une clientèle qui le leur rend bien, puisque le restaurant chagnotin fut élu **« Meilleur restaurant du monde »** par les utilisateurs de TripAdvisor en 2013.

On ne peut donc s'empêcher de penser là que c'est toute la Bourgogne, son histoire, son terroir, ses produits, ses femmes et ses hommes qui brillent aux yeux du monde dans le sillage d'une telle aura gastronomique.

Le constat semble donc sans équivoque : quelle meilleure cuisine que celle d'Éric Pras pour sublimer les vins de Bourgogne, et nos chers Maranges en particulier, à l'occasion de ce banquet de Saint-Vincent Tournante 2026 ?

RÉSISTEREZ-VOUS À L'ENVIE DE LE DÉCOUVRIR ?
RENDEZ-VOUS LE SAMEDI 24 JANVIER 2026 !

MAISON HUEZ MEURSAULT

L'ABNÉGATION POUR SE FAIRE UN NOM

La **Maison Huez**, c'est à l'origine la vision et les aspirations d'un couple : **Alexandra et Olivier Huez**. Originaires de Troyes, dans l'Aube, c'est en 2004 que le couple s'installe en Bourgogne à **Sainte-Marie-la-Blanche** avec le souhait de monter leur propre entreprise.

Le succès est rapidement au rendez-vous et les étapes symboliques se succèdent avec notamment l'embauche d'un premier collaborateur en 2007. En 2010, c'est l'arrivée de Fabrice Baveux en qualité de chef de cuisine mais également la construction de nouveaux locaux à Meursault **en plein cœur de la Côte de Beaune**.

En 2019, une nouvelle étape est franchie. L'entreprise jusqu'alors nommée « Huez Traiteur » portera le nom de « Maison Huez » regroupant les activités de traiteur gastronomique mais également la boutique culinaire occupant une partie des locaux murisaltiens.

Avec les années, la vision du couple s'affine et l'identité de la maison se précise : **une recherche permanente d'excellence gastronomique et expérientielle**, dans le but de satisfaire le client, le tout en misant sur l'humain, sur l'esprit d'équipe tant en cuisine qu'en salle. Une identité plébiscitée par la clientèle, parfois exigeante - et c'est bien légitime – qui, par le bouche-à-oreille, **installe la Maison Huez dans le paysage gastronomique bourguignon.**

DES RÉALISATIONS DE TOUT PREMIER RANG

Avec la notoriété viennent aussi les grandes opportunités, qui sont également de grands défis. Mais l'esprit de la maison, comptant aujourd'hui **dix personnes dans l'équipe centrale**, est résolument empreint du goût du challenge.

Ainsi, la Maison Huez officiera huit années consécutives pour le dîner de gala de l'incontournable Vente des Vins des Hospices de Beaune, avec ses 600 convives. On compte également, parmi les grandes réalisations, la **36ème Paulée de Printemps à Meursault** avec plus de 500 couverts.

Mais la prestation qui est encore dans toutes les têtes au sein des équipes de la maison et d'une partie du vignoble bourguignon, c'est bien celle du **grand banquet de la Saint-Vincent Tournante 2025 de Ladoix-Serrigny**. Réalisée en janvier 2025, en collaboration étroite avec le chef Meilleur Ouvrier de France et triplement étoilé Emmanuel Renaut ainsi que sa brigade, ce fut la plus grande réalisation de la Maison Huez en termes de convives (plus de 1000 couverts) et d'excellence gastronomique selon Olivier Huez lui-même. Une réalisation couronnée de succès, selon les dires des participants.

Un succès qui pousse la maison à se transcender de nouveau en janvier prochain, dans un exercice différent, car il s'agira cette fois-ci de restituer au plus juste la cuisine du chef des chefs bourguignons, Éric Pras, sur deux plats, mais également d'exprimer leur propre créativité sur deux autres plats.

TRANSMISSION, ENCORE ET TOUJOURS

Si l'humain occupe une place particulière au sein de la Maison Huez, l'histoire de **Quentin Thomas** au sein de l'entreprise en est une autre illustration. L'Avallonnais rejoint les cuisines de la maison en **2017** à l'âge de 27 ans en qualité d'extra. Formé au sein du CIFA d'Auxerre, Quentin fait ses classes chez Loiseau à Saulieu, cinq années durant.

Quelques années plus tard, son dernier employeur avant l'arrivée à Meursault n'est autre que la **Maison Lameloise**, dans les cuisines d'Éric Pras, où il occupe le poste de chef de partie en charge du froid et par la suite, des poissons.

A l'arrivée au sein de la Maison Huez, un temps d'adaptation a été nécessaire. Entre un restaurant triplement étoilé et un traiteur gastronomique, les univers sont très différents, les rythmes, contraintes, habitudes aussi. Une fois les marques prises, d'extra, il devient **membre de l'équipe permanente** et se révèle comme un membre clé de l'effectif.

Les années passent, et en 2023, Olivier Huez, le fondateur, **lui proposa de devenir associé** - proposition devenue réalité en novembre 2023. La transmission est donc en cours entre Olivier et Quentin, afin d'assurer la plus belle des continuités pour la Maison Huez.

Une aventure qui, clin d'œil de l'histoire, permet aujourd'hui à Quentin Thomas de collaborer, d'entrepreneur à entrepreneur, avec Éric Pras sur l'élaboration de ce grand banquet.

Les faits sont sans appel : quelle meilleure expertise gastronomique et logistique que celle de la Maison Huez pour tenir les rênes d'un dîner de plus de 1000 convives à l'occasion de ce banquet de Saint-Vincent Tournante 2026 ?

RÉSISTEREZ-VOUS À L'ENVIE D'EN JUGER PAR VOUS-MÊME ?
RENDEZ-VOUS LE SAMEDI 24 JANVIER 2026 !

Marie Simon
CRÉATRICE D'ARTS SUCRÉS

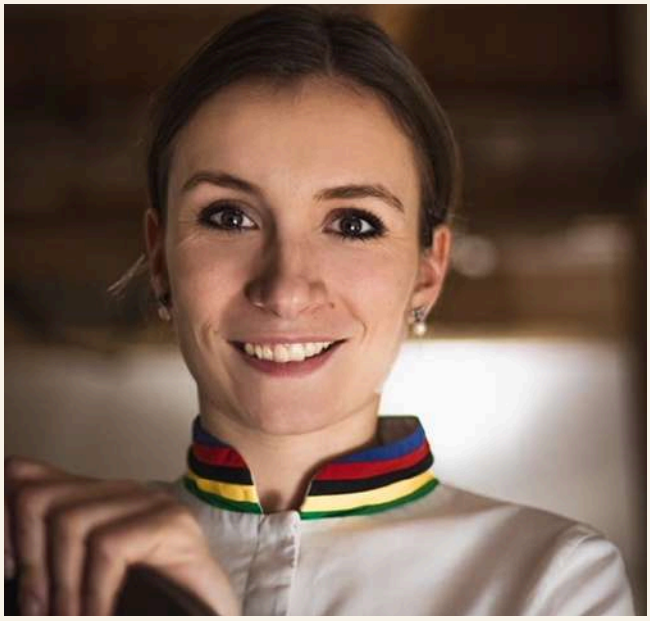
DE LA PICARDIE AUX GRANDS ÉTABLISSEMENTS PARISIENS, MÉDITERRANÉENS ET SAVOYARDS

Picarde d'origine, **Marie Simon** a la pâtisserie dans le sang. Dès sa sortie des bancs du Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie, elle sillonne la France pour se forger une solide expérience. Ses pérégrinations la mèneront successivement dans **des établissements aux exigences croissantes** : le restaurant une étoile de l'hôtel le Burgundy à Paris (fallait-il y voir un signe ?), puis les saisons partagée entre Antibes l'été (restaurant de l'hôtel du Cap-Eden-Roc) et Courchevel l'hiver (restaurant du palace K2, deux étoiles au guide Michelin).

UNE CHAMPIONNE DU MONDE ARRIVE EN BOURGOGNE !

En 2018 pour les finales du **Championnat du Monde des Arts Sucrés**, elle représente la France en duo avec Loïc Beziat (Cahors). Le binôme **remporte le titre** de la compétition, parrainée cette année-là par le célèbre chef pâtissier-chocolatier Pierre Hermé.
La même année, à la faveur d'une opportunité bourguignonne saisie par son conjoint, également dans l'univers de la gastronomie, le couple s'installe en Bourgogne. Marie aura elle aussi une opportunité à saisir localement, et pas des moindres, car elle se voit proposer le poste de cheffe pâtissière par Éric Pras - c'est vous dire si tous ces destins sont liés. Première opportunité en qualité de cheffe pâtissière, et première opportunité également d'intégrer un établissement trois étoiles au guide rouge. Le défi est énorme ! Consciencieuse, elle ira dîner place d'Armes avant sa prise de poste pour comprendre la cuisine du chef et tenter de s'y accorder au mieux. Une collaboration fructueuse, deux années durant, au sein de l'établissement chagnotin.

UNE SOIF D'INDÉPENDANCE



En 2020, l'envie d'indépendance et de construire une famille pousse Marie Simon à franchir le pas de l'entreprenariat. Elle monte donc son activité indépendante de **créatrice d'arts sucrés** à destination des particuliers et des professionnels. Elle multiplie les collaborations avec des partenaires professionnels comme Cédric Burtin, chef deux étoiles à Saint-Rémy, dont elle orchestre toute la partie sucrée de son restaurant. Mais également le Château du Clos de Vougeot, dans le cadre de prestations privées et également de Chapitres de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Un autre partenaire au long cours n'est autre que la Maison Huez, avec laquelle Marie collabore régulièrement comme par exemple dans le cadre du **dîner de gala de l'incontournable Vente des Vins** des Hospices de Beaune.

UN NOUVEAU DÉFI ET UN NOUVEAU DÉPART

La Bourguignonne d'adoption s'engage avec enthousiasme dans ce nouveau projet commun avec Éric Pras et la Maison Huez, que représente ce banquet de Saint-Vincent Tournante 2026. Un défi de taille inédite pour la créatrice d'arts sucrés, qui ne recule jamais devant un nouveau challenge.

C'est d'ailleurs également une nouvelle étape de sa carrière qui se dessine à la rentrée, puisqu'à la suite d'une expérience riche d'enseignement avec la boutique beaunoise à son nom, Marie Simon installe son laboratoire à Demigny. La clientèle particulière y sera la bienvenue pour le retrait de commande, et une boutique pourrait voir le jour dans un avenir proche.

Aucun doute ne persiste : quelle meilleure interprète que Marie Simon pour l'élaboration de l'épilogue sucré ce banquet de Saint-Vincent Tournante 2026 ?

RÉSISTEREZ-VOUS À L'ENVIE DE FLATTER VOS PAPILLES ?
RENDEZ-VOUS LE SAMEDI 24 JANVIER 2026 !

LAMeLOISE
SAINT-VINCENT
TOURNANTE
MARANGES

INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER POUR NE PAS EN PERDRE UNE MIETTE !

En complément de nos réseaux sociaux, nous rédigeons une Newsletter régulière permettant de rester informé de l'avancée de l'organisation, des informations concernant le week-end de fête au fur et à mesure de leur révélation, et bien plus encore.
Pour s'abonner, rendez-vous sur notre site internet : www.saintvincent2026.fr et cliquez sur la petite enveloppe en haut à droite

DEVENIR **BÉNÉVOLE**

DOSSIER DE PRESSE

DEVENIR **PARTENAIRE**

www.saintvincent2026.fr

RÉSERVATION **BANQUET**

GOODIES

PRÉVENTE KIT DE **DÉGUSTATION**

SITE WEB

POUR ACCÉDER AU KIT MÉDIA, CLIQUEZ ICI

CONTACT - COMMISSION COMMUNICATION

MANON ROUSSEAU-GUÉRIN
06 30 40 34 04

PAUL BERGER
06 12 64 42 46

COMMUNICATION@SAINTVINCENT2026.FR

CONTACT PRESSE
ROUGE GRANIT - LAURENT COURTIAL

SARAH GRISSOLANGE
SGRISSOLANGE@ROUGE-GRANIT.FR – 06 17 07 30 75

MANON VERGNIER
MVERGNIER@ROUGE-GRANIT.FR – 07 77 14 73 68

© CRÉDITS PHOTOS : FLORE DERONZIER / ROUGE CERISE, JEAN CLAUDE AMIEL, ILYA KAGAN, PASCAL LATTES, VINUP AGENCY